



SAFTIGE RÜBLI-MUFFINS

ZUTATEN

200 g Möhren
175 g Butter
150 g Zucker
200 g Mehl
150 g Marzipan
75 g gemahlene Mandeln
3 Eier
1 Päckchen Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
Ca. 5 EL Zitronensaft
2 TL Backpulver
Puderrucker
Papier-Backförmchen je nach Menge
Grüne, gelbe und rote Speisefarbe

ZUBEREITUNG

Möhren schälen, raspeln und mit 2 EL Zitronensaft beträufeln. Butter, Zucker, Salz und Vanillin-Zucker verrühren, die Eier sukzessive unterrühren. Mehl, Backpulver und gemahlene Mandeln untermischen, dann die geraspelten Möhren hinzufügen.

Muffinform mit Backförmchen auslegen, Teig darin verteilen. Backofen vorheizen (E-Herd: 175 Grad, Umluft 150 Grad) und 20 bis 30 Minuten backen.

Währenddessen: 1 EL Puderzucker im Marzipan verkneten. Einen kleinen Teil des Marzipans mit grüner Speisefarbe (für das Möhrengrün) versehen, den Rest mit roter und gelber Speisefarbe orange färben und daraus Möhren formen. 240 g Puderzucker mit 3 EL Zitronensaft zu einem Guss rühren und grün einfärben.

Fertig gebackene Muffins herausnehmen und abkühlen lassen. Guss auf den Muffins verteilen und die Marzipan-Möhren draufsetzen. Abschließend ca. 1 Stunde trocknen lassen.

Akermann

HÖREN UND SEHEN